

# Management



**NUMÉRO 300**

**REPORTAGE**  
Comment Michelin met la gomme sur l'innovation

**INTERVIEW**  
"Non, le bureau n'est pas mort!"

**ENTREPRENDRE**  
Les services à la personne n'attendent que vous

**RÉTROSPECTIVE**  
Retour sur 26 ans de modes managériales

**TRIBUNE**  
Et si vous deveniez manager-coach?

**JOB CRAFTING  
TRAVAIL HYBRIDE  
SOFT SKILLS...**

*Retrouver le goût des autres*

*Gagner en autonomie et en liberté*

*Se rendre utile et donner du sens*

*Booster son quotient émotionnel*

## ON VA VOUS FAIRE AIMER VOTRE JOB

*(les dernières méthodes pour reprendre du plaisir au travail)*



BEI: 7,50 € - CH: 15 CHF - CAN: 14 CAD - D: 10 € - UK: 7,50 € - DM: 8,50 € - Bateau: 7,50 € - Maroc: 85 DH - Tunisie: 11 TND - Zone CFA Avion: 6 500 XAF - Bateau: 5 000 XAF - Zone CFA Avion: 5 500 XAF - Bateau: 4 000 XAF - Zone CFA Avion: 5 500 XAF - Bateau: 4 000 XAF

# Les start-up du mois

De la viande végétane, des produits d'hygiène bio et rechargeables, et une appli de formation : trois jeunes pousses qui montent.

✎ Par Lomig Gullio

## LA VIE

### Des lardons... aux plantes !

Trois ans de recherche, de tâtonnements et d'essais ont été nécessaires aux équipes de cette start-up pour mettre au point leur recette de lardons végétaux 100% made in France. Car ses fondateurs, Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, voulaient proposer des produits qui reproduisent le plus fidèlement possible le goût, l'aspect et la texture de la viande, mais avec 33% de calories, 60% de graisses, 88% de CO<sub>2</sub> et 82% d'eau... en moins.

Et ça fonctionne : «Lors de tests à l'aveugle, les clients ne font pas la différence avec la viande, voire préfèrent nos produits», explique Romain Jolivet,

directeur marketing et création de l'entreprise. Près de 150 hypermarchés Carrefour ont choisi de distribuer la marque, dès octobre 2021. [laviefoods.org](http://laviefoods.org)



## ON BOARD ACADEMY

### L'e-learning au service de la restauration

De nombreux restaurateurs l'affirment : depuis les confinements et les fermetures d'établissements, le secteur est en manque de main-d'œuvre. Plus de 200 000 employés auraient décidé de changer de métier. Les professionnels sont donc obligés de former de nouvelles recrues, ce qui prend pas mal de temps. Pour accélérer l'apprentissage et rendre les salariés opérationnels plus rapidement, Mélanie Prudhon et Hélène Hauville ont lancé On board academy, une plateforme d'e-learning spécifiquement consacrée aux métiers de la restauration. «Grâce à des modules métier prêts à l'emploi, développés par des experts du terrain, On board academy propose un parcours de formation performant et, surtout, adapté au rythme des apprenants», expliquent les fondatrices. [onboardacademy.fr](http://onboardacademy.fr)



Charlotte Catton et Franck Ladouce, fondateurs de What Matters.

## WHAT MATTERS

### Propre sur soi, bon pour la planète

Réussir à faire rentrer du dentifrice dans un tube vide : voilà qui pourrait être l'une des épreuves de *Fort Boyard* ! Plus sérieusement, c'est l'idée développée par What Matters, une nouvelle marque d'hygiène qui propose des produits bio et made in France, dans des emballages rechargeables.

On l'avoue : pour le dentifrice, le contenant n'est pas un tube, mais un flacon en verre. C'est plus facile. «Ce système permet de réduire de 70% l'utilisation de plastique», assurent Franck Ladouce et Charlotte Catton, fondateurs de la start-up.

Et aucun risque de tomber en panne de gel douche : «Nous proposons un système de commande récurrente, un peu comme Nespresso. Le principe est de faire gagner du temps à nos clients», précise Charlotte Catton. La marque propose 17 produits pour le soin ou pour l'hygiène de la maison. Après un an d'existence, l'entreprise a séduit plus de 20 000 clients et réalisé 2,7 millions d'euros de chiffre d'affaires.

[what-matters.fr](http://what-matters.fr)